

7103 Brisat

ES

VI DE LA TERRA MALLORCA



Blanco joven, goloso y de aromas intensos que recuerdan a frutas amarillas maduras como el melocotón y a frutos secos, elaborado exclusivamente con la variedad mallorquina Giró Ros.

Varietades de uva: 100% *Giró Ros*

Grado alcohólico: 13,5%

Vida en años: 3-5

Producción: 4000 botellas 0,75 L

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñas propias de Giró Ros. Posterior paso de la uva por mesa de selección donde se realiza un estricto control de calidad. Suave estrujado y despalillado. Maceración y fermentación del mosto con las pieles durante 15 días a temperaturas de 16°C para conservar los aromas varietales. Prensado suave de los racimos a bajas presiones en prensa neumática. Continuación de la fermentación en depósito de inoxidable a bajas temperaturas de aproximadamente 16°C durante unos 15 días más. El Giró Ros, aporta al vino aromas maduros de fruta amarilla, además de gran volumen en boca.

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo anaranjado. Limpio y brillante.

Nariz

Aromas de fruta amarilla como los melocotones, recuerdos de frutos secos y toques cítricos.

Boca

Entrada en boca muy intenso que da lugar a un paso por boca voluminoso y vivo. Es un blanco con toques tánicos, algo poco habitual. Final en boca muy largo y un punto amargo que lo hace perfecto para comer.

Maridaje

Pescados azules y arroces o carnes blancas.

7103 Brisat

CA

VI DE LA TERRA MALLORCA



Blanc jove, llaminer i d'aromes intenses que recorden fruites grogues madures com el préssec i fruits secs, elaborat exclusivament amb la varietat mallorquina Giró Ros.

Varietats de raïm: 100% Giró Ros

Grau alcohòlic: 13,5%

Vida en anys: 3-5

Producció: 4000 botelles 0,75 L

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes pròpies de Giró Ros. Posterior pas del raïm per taula de selecció on es realitza un estricte control de qualitat. Suau trepitjat i desrapat. Maceració i fermentació del most amb les pells durant 15 dies a temperatures de 16°C per conservar les aromes varietals. Premsat suau dels raïms a baixes pressions a premsa pneumàtica. Continuació de la fermentació en dipòsit d'inoxidable a temperatures baixes d'aproximadament 16°C durant uns 15 dies més. El Giró Ros, aporta al vi aromes madures de fruita groga, a més de gran volum a la boca.

NOTAS DE TAST

Vista

Color groc ataronjat. Net i brillant.

Nas

Aromes de fruita groga com els préssecs, records de fruits secs i tocs cítrics.

Boca

Entrada a la boca molt intens que dóna lloc a un pas per boca voluminos i viu. És un blanc amb tocs tàncics, una mica poc habitual. Final a la boca molt llarg i un punt amarg que el fa perfecte per menjar.

Maridatge

Peixos blaus i arrossos o carns blanques.

7103 Brisat

DE

VI DE LA TERRA MALLORCA



Junger, süßer Weißwein mit intensiven Aromen, die an reife gelbe Früchte wie Pfirsich und Trockenfrüchte erinnern. Er wird ausschließlich aus der mallorquinischen Rebsorte Giró Ros hergestellt.

Rebsorten: 100% Giró Ros

Alkoholgehalt: 13,5%

Lagerfähigkeit: 3-5

Produktion: 4000 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Von Hand geerntet aus den eigenen Giró Ros Weingärten. Anschließend durchlaufen die Trauben einen Selektionstisch, auf dem eine strenge Qualitätskontrolle durchgeführt wird. Sanftes Einmaischen und Abbeeren. Mazeration und Gärung des Mostes mit den Schalen über 15 Tage bei einer Temperatur von 16°C, um die Aromen der Rebsorte zu erhalten. Schonendes Pressen der Trauben bei niedrigem Druck in einer pneumatischen Presse. Fortsetzung der Gärung in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen von etwa 16°C für weitere 15 Tage. Der Giró Ros verleiht dem Wein reife Aromen von gelben Früchten und ein großes Volumen am Gaumen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Orangegelbe Farbe. Sauber und hell.

Boquet

Aromen von gelben Früchten wie Pfirsichen, Anklänge von Trockenfrüchten und Zitrusfrüchten.

Geschmack

Intensiver Einstieg am Gaumen, der in einen voluminösen und lebendigen Abgang übergeht. Es ist ein Weißwein mit tanninhaltigen Noten, was ungewöhnlich ist. Sehr langer Abgang mit einer bitteren Note, die ihn perfekt zum Essen macht.

Empfehlung

Blauer Fisch und Reisgerichte oder weißes Fleisch.

7103 Brisat

EN

VI DE LA TERRA MALLORCA



Young white wine, sweet and with intense aromas reminiscent of ripe yellow fruits such as peach and dried fruits, made exclusively with the Mallorcan variety Giró Ros.

Grape varieties: 100% *Giró Ros*

Alcoholic degree: 13,5%

Shelf life in years: 3-5

Production: 4000 bottles 0,75 L

WINEMAKING

Manual harvest from Giró Ros own vineyards. Subsequent passage of the grapes through a selection table where a strict quality control is carried out. Gentle crushing and destemming. Maceration and fermentation of the must with the skins for 15 days at temperatures of 16°C to preserve the varietal aromas. Gentle pressing of the clusters at low pressures in a pneumatic press. Continuation of fermentation in stainless steel tanks at low temperatures of approximately 16°C for 15 days more. The Giró Ros gives the wine ripe aromas of yellow fruit, as well as great volume in the mouth.

TASTING NOTES

Color

Orange yellow color. Clean and bright.

Aroma

Aromas of yellow fruit such as peaches, hints of nuts and citrus touches.

Taste

Intense entry on the palate that leads to a voluminous and lively passage through the mouth. It is a white with tannic touches, something unusual. Very long finish and a bitter point that makes it perfect for eating.

Pairing

Blue fish and rice or white meats.